

Paso a Paso con

Decoración de Queques



Vol. 1 - Junio 2000

≈1.500

Recetas y Patrones



Tips

por Doris Goldgewicht

200 fotografías
paso a paso

• Especialistas de Tips • Especialistas de Tips • Especialista

Editorial

Cuando pienso en mi escuela y en las profesoras que la conforman me viene el deseo de mostrarles a ustedes lo que ellas son capaces de hacer y realizar...y es que tienen :

- unas manos increíblemente capaces
 - conocimientos elevadísimos de las materias que ofrecen
 - poseen las técnicas y métodos necesarios
 - D-os les concedió el don de enseñar
 - en su corazón existe la capacidad de "dar" y "darse"
 - tienen sentido de responsabilidad ...y lo inculcan a sus alumnos
 - superación de metas y objetivos es su alimento preferido
 - utilizan las normas de higiene en lo que hacen y lo enseñan...
 - sus proyectos giran alrededor de la excelencia. En ellas predomina el sentimiento de hermandad y compañerismo (en este mundo hay espacio para que todos nos desarrollemos)
- ¡Y lo mejor y más valioso...todo lo realizan con amor !
Gracias a ello uno de los lemas de nuestra escuela es el siguiente :
De este negocio vivimos
Y es por eso que les cobramos
Pero el cariño con que hacemos las cosas
¡Ese...ese ...no lo cobramos!

Para Ustedes :

Lic. Doris Goldgewicht.

Directora. Escuela de Tips

Lic. en Psicología. U.C.R.

Chef Instructor Asesor Certificado.

Acreditada por la Sociedad Mundial de

Cocineros WACS. Chef Instructor en

Sanidad acreditada por International

Food Safety Council

Comentarios:

E-mail: dgoldg@hotmail.com

Apartado: 961-1007 San José

Editorial

Indice y créditos

Generalidades

- 4** Queque básico, Queque chocolate Ata, Forrado de una tabla
- 5** Lustres
Lustre hervido, Lustre hervido de ciruelas, Lustre de chocolate Doris, Lustre de manteca

- 6,7** Pasta
Pasta australiana, Pasta australiana de chocolate elástico, Pasta australiana de marshmallows, Pasta australiana de caramelo, Falsa pasta de almendras

- 7** Pastillaje
Pastillaje de Gelatina para hacer construcciones, Pastillaje con CMC para hacer flores

- 8** Glass
Lustre de glass, Glass, Glass fluido, Glass de oro, Goma Arábica

Ellos

- 34** ¡Hombre! ¡que elegancia!

Nacimientos

- 36** El Bautizo ...
42 Coche para mi bebé

Niños

- 10** Vías locas...
20 Había una vez...

Ellas

- 12** Para el amante... "El delantal",
27 El jardín...



Todos

- 14** Nuestros amigos deportistas...
32 Mi zapato preferido...
38 Para jugar y disfrutar...
40 ¡Este sí es un regalo!
44 Merengue...
45 Y para terminar...

Ocasiones especiales

- 16** Aniversario...
18 Edad para lucir...
28 Elegante y distinguido...
30 ¡Logrando metas!

Sección de flores

- 46** Flor Volada,
47 Margaritas
48 Hojas de pastillaje, Flores

Patrones

- 50** Bola fútbol, basketball, casita, camisa, coche, etc.

Directora: Lic. Doris Goldgewicht
Proyectos:
Instructora Mayela Solano
Instructora Vilma Roig
Instructora Rose Mary Hernández
Instructora Xinia Segura
Instructora Flor Arias
Licenciada Doris Goldgewicht

Coordinación, redacción y texto: Lic. Doris Goldgewicht
Fotógrafa: Patricia Vargas Araya

Jefe de arte, diseño y producción gráfica: Publicista Vanessa Murillo Chacón

Suministros de utensilios y equipos utilizados para la creación de proyectos:

Tips

Tel.: (506) 290-2449 • Fax: (506) 231-6042
San José, Costa Rica

Esta obra no puede ser reproducida total ni parcialmente sin autorización expresa de los editores. Impreso en San José, Costa Rica. Esta edición se terminó de imprimir en junio del 2000. ATP Tel.: 250-6724

Hacer un queque no es difícil siempre y cuando se tomen las siguientes precauciones

- 1- Todos los ingredientes deben ser frescos y de la mejor calidad.
- 2- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- 3- Los ingredientes secos deben cernirse antes de hacer el queque.
- 4- El tazón para batir debe estar limpio de grasa y suciedad.
- 5- El horno debe estar ajustado a la temperatura correcta y para ello es mejor corroborarlo con un termómetro especial.

QUEQUE BASICO

INGREDIENTES

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1 barra margarina | 1/2 cda sal |
| 1 barra mantequilla | 3 cdtas polvo hornear |
| 3 tazas harina | 1/2 cda nuez moscada |
| 2 tazas azúcar | 1 cda vainilla |
| 6 huevos | 2/3 taza jugo naranja. |



PREPARACION :
Precaliente el horno a 350° F.



1 Mezcle los ingredientes secos y ciémalos



2 Bata la mantequilla a cremar y agregue el azúcar poco a poco, rociándolo en forma de lluvia. Bata la mezcla hasta que cambie de color.



3 Agregue los huevos de uno en uno dejando un tiempo prudencial entre uno y otro. (Bata bien)



4 Alterne jugo, vainilla y los ingredientes secos batiendo únicamente hasta que se incorporen. (No sobrebata porque se cambia la textura del queque)



5 Coloque la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado

6 Hornee de 45 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Desmolde y deje enfriar sobre una parrilla.

QUEQUE DE CHOCOLATE ATA

- | |
|--|
| 2 tazas de harina |
| 2 tazas de azúcar |
| 2 barras de mantequilla o margarina |
| 1 cda. de bicarbonato |
| 1 cda de polvo de hornear |
| 1 taza de leche agria |
| 4 huevos |
| 6 Cdas de cocoa pura (Nestlé) |
| 1 cda. de café instantáneo disuelto en |
| 3 Cdas de agua hirviendo ya frío |

PREPARACION :

Precaliente el horno a 350° F. Bata a cremar azúcar y mantequilla. Agregue los huevos uno a uno. Por aparte cierna los ingredientes secos y altérnelos con la leche agria y el café ya revueltos. Coloque en molde engrasado y enharinado y hornee en 350° F. aproximadamente 45 a 50 minutos.

FORRADO DE UNA TABLA

Un queque debe ser delicioso por los ingredientes con que fue realizado pero además debe ser hermoso por fuera. Esto se da en el tipo de decoración que se utilice y además tiene mucho que ver la base en que se coloque. Es importantísimo cubrir la base muy bien ya que ésta generalmente queda a la vista. Por favor siga las instrucciones.



1 Corte el papel que va a utilizar 8 cm más grande que la base del queque y fije muy bien el papel con cinta adhesiva resistente

2 Haga pliegues al papel para dar la forma correcta y alisar perfectamente la superficie (no debe tener ni una arruga)



3 Fije los pliegues con más cinta adhesiva.



1 queque 35 x 25 cm
 1 receta de pasta australiana
 1 receta de glass realizado con
 una clara de huevo
 glass fluido
 1 aguja, punzón o algún elemento
 con punta fina para calcar
 patrón de la bola
 colorantes
 crimper
 rallador



1 Forre un queque con pasta australiana y calque el diseño de la bola con un punzón.



2 Coloree el exceso de pasta para realizar la bola, estírelo y marque la textura con un rallador. Coloque los segmentos de la bola sobre el queque pegándolos con una pincelada de agua. Delinee con glass utilizando una boquilla redonda (#4, #5 ó #6.)



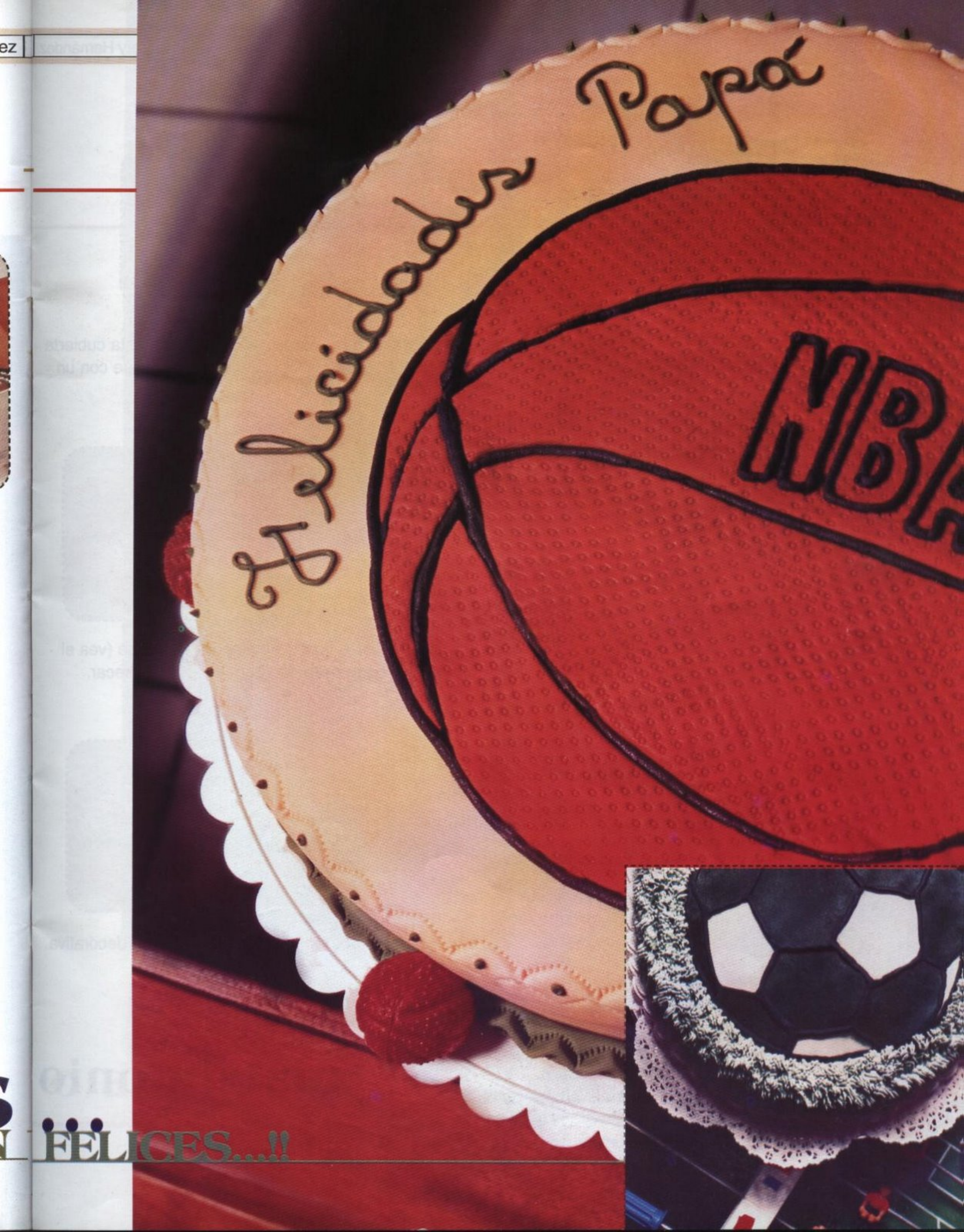
3 Marque los bordes superiores e inferiores del queque con el crimper



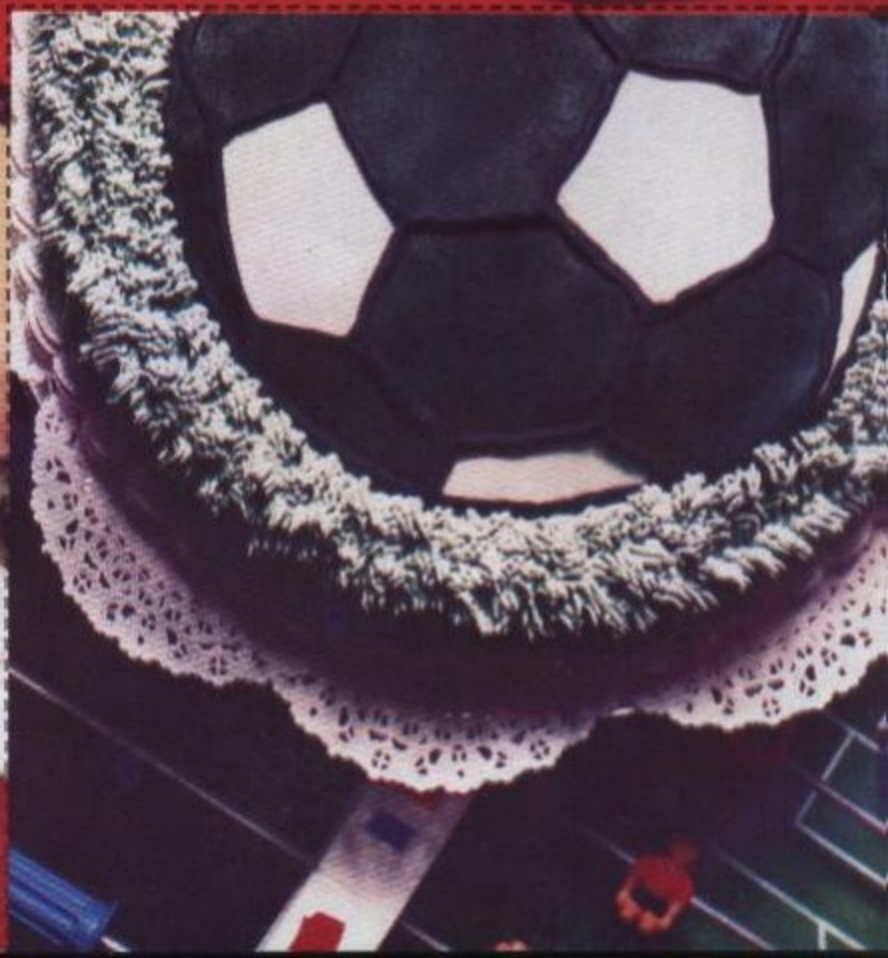
4 OJO : Utilice la boquilla #233 o # 234 si desea hacer zacate.

NUESTROS AMIGOS

DEPORTISTAS
 ESTARAN



FELICES...!!





1 queque de 10"
1 queque de 13"
1 base para colocar el queque de 16"
o 18" de diámetro
palillos para colocar entre queque y
queque para evitar que ellos se
compriman o se deformen
2 recetas de pasta australiana.
1 receta de pastillaje para flores.
colorantes
molde curvo para colocación de flores
crimper, sellos decorativos



1 Forre el queque de 13" y extienda esta cubierta hasta cubrir la base del plato. Marque con un crimper la orilla.



2 Decore con sellos decorativos el reborde de la base. Coloque palillos y el segundo queque de 10".



3 Corte flores y hojas en pastillaje (vea el segmento de flores) y déjelas secar.



4 Marque la curvatura para las flores directamente en el queque con un punzón o un palillo de dientes



5 Coloque las flores en forma decorativa.

TIPS DE Tips

Utilice esencias ASTEK sin color a la hora de hacer lustres, de esta manera no le cambia el tono a este.

matrimonio

Aniversario...

Simple y elegante...

o alguna ocasión especial.

¡para hacer en casa y sin complicaciones!



EDAD PARA LUCIR...
JUVENTUD PARA SIEMPRE



1 cheque en forma de falda
1 muñeca de pin (Tips)
Glass
Flores de pastillaje
Marcador de ceñefas o parras.
Colorantes alimenticios

1 Coloque la muñeca de pin dentro del cheque asegurándola con glass



2 Lustre el cheque y marque las parras



3 Utilice una boquilla redonda fina #2 o #3 y forme el punto perdido



4 Haga 2 vuelos sobrepuestos con una boquilla especial para pétalos #103 o #104



5 Decore la parte superior de la muñeca con una boquilla de punta de estrella #15 , #16, #17



6 Corte flores de pastillaje y colóquelas entre las parras

2 queques de 8" de diámetro
2 queques de 6" de diámetro
2 queques de 4" de diámetro
Coco rallado teñido de amarillo y un
poquito teñido de color café
Leche condensada (Nestlé, La Lechera)
cocinada como relleno
1 palo de madera
Colorantes alimenticios
Glass

casa de paja



1 Haga de 5 a 6 queques pequeños y colóquelos uno encima del otro, rellenándolos con leche condensada (Nestlé, La Lechera) para que se peguen entre sí. Asegúrelos con un palillo de madera al centro para que no se deslicen.



2 Recorte con un cuchillo la forma de la casa deseada



3 Lustre el queque y decore con coco rallado teñido de amarillo y café para imitar paredes, puertas y ventanas. (Mezclar en palangana agua y colorante)





Un queque en forma de casita
Alcohol de 90°
Pastillaje de gelatina
Patrones para la casa
Bolillos marcadores de texturas
Glass

casa de cemento



1 Haga un queque utilizando el molde en forma de casita. Sáquele patrones para las paredes, techo, ventanas y puerta.



2 Estire pastillaje de gelatina y corte paredes y techo, y márquelos con los bolillos de ladrillos y tejas. (Tips)



3 Deje secar las piezas sobre una tabla lisa cubierta con azúcar en polvo (Tips), moviendo de vez en cuando las piezas para que no se peguen.



4 Forme la casa pegando las piezas con glass al queque. Pinte las piezas con colorantes (anaranjado y café) mezclado con alcohol de 90°.

TIPS DE Tips

Ponga vasijas con agua en las patas de su mesa de trabajo. Así se evitará que se suban las hormigas cuando trabaja con tanta azúcar.



casa de troncos

Falsa pasta de almendras
3 queques cuadrados
Alcohol de 90°
Colorantes
Estecas

1 Haga 3 queques cuadrados de 8" de lado por 2" de alto. Coloque uno encima del otro, relleno con leche condensada Nestlé, La Lechera.



2 Recórtelo en forma de trapecio

3 Forre el queque con troncos hechos de falsa pasta de almendras (igual que se hace el tronco del árbol), pegándolos con glass.



tronco del lobo

Falsa pasta de almendras
Colorantes alimenticios
Palillos de madera
Estecas
Glass

1 Forme un bolillo grueso con falsa pasta de almendras sobre un trozo de estereofón y coloque un palillo de madera al centro o alambre para reforzar la pieza



3 Pinte con colorante y barnice con goma arábica. Cuando se seque, forme las hojas con glass y utilizando la boquilla #68, #69 ó #70.



2 Ralle con una esteca imitando madera

LUSTRE HERVIDO**INGREDIENTES:**

- 3 tazas de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 taza de claras de huevo a temperatura ambiente
- 1/2 cdta. de ácido acético (Tips)
- Gotas de esencia al gusto
- ¡Asegúrese que el tazón de la batidora esté limpio de grasa y suciedad!

**LUSTRE DE CHOCOLATE DORIS**

- 2 huevos
- 1 1/2 taza de azúcar
- 2 barras de mantequilla
- 4 Cdas de cocoa pura (Nestlé)
- 1 cdta. café instantáneo
- Licor al gusto

Derrita en baño maría la mantequilla con el chocolate y el café. En la licuadora o en el procesador licúe los huevos con el azúcar y vaya agregando la mezcla del chocolate y al final el licor. Deje enfriar.

LUSTRE DE MANTECA**INGREDIENTES**

- 4 onzas de manteca Crisco
- 3 ó 4 Cdas de agua de hielo
- 4 tazas de azúcar en polvo (Tips)
- Esencia al gusto



1 Cierna el azúcar en polvo (Tips)



2 Coloque en el tazón de la batidora la manteca, agréguele azúcar y 1 cda de agua y mezcle. Detenga la batidora, vuelva a agregar azúcar y 1 cda de agua. Detenga la batidora y de nuevo continúe así hasta que termine. (Agrega, para, agrega, para)

3 De último coloque la esencia.



1 Coloque el azúcar y el agua al fuego. Revuelva un poquito hasta disolver el azúcar y ya no lo toque más. Deje hervir hasta obtener el punto de bolita (250° F). Si no tiene termómetro, tenga a mano un envase con agua a temperatura ambiente y pruebe el punto del almíbar en él. Retire del fuego.



2 Bata las claras a punto de nieve y agregue el almíbar en chorrito. Detenga la batidora, ponga el ácido acético y siga batiendo.



3 Bata el merengue hasta que forme picos (3 a 4 minutos)

LUSTRE HERVIDO DE CIRUELAS**INGREDIENTES**

- 3 tazas de azúcar
- 2/3 taza de agua
- 1 taza de claras
- 1/2 cdta. de ácido acético
- 1 paquete de ciruelas sin semilla
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar



Cocine las ciruelas en 1/2 taza de agua y 1/2 taza de azúcar hasta suavizarlas.

2 Agregue el puré de ciruelas y bata un minuto más.



1 Haga una receta de lustre hervido (receta anterior)



Falsa pasta de almendras
Colorantes
Palillos de madera
Glass
Boleador
Goma arábica

lobo



1 Forme los pies del lobo y asegúrelos con palillos de dientes.



2 Forme el pantalón y ahuéqueló con el boleador.

3 Péguelo con goma arábica a los pies.



4 Forme el cuerpo y péguelo al tronco



5 Haga la cabeza del lobo, brazos y manos

6 Haga las orejas y lengua utilizando falsa pasta de almendras y péguelas con glass



7 Y con boquilla de punto lisa #3 ó #4, haga los dientes, ojos y uñas.



cerditos

(Cerdito de pie con pala)

Falsa pasta de almendras
Estecas
Colorantes
Marcadores



1 Forme las patas y el pantalón del cerdito de pie.



2 Con una pieza en forma de pera forme el cuerpo.

3 Marque y recorte la parte superior del overol.



4 Forme la cabeza y los brazos.



5 Forme la pala.

cerdito acostado

1 Con pasta de almendras teñida color piel se forma el cuerpo, la cabeza, las patas y las manos

2 Con pasta color verde limón recorte el patrón para el vestido del cerdito (hacer figura).



3 Peguela con goma arábica

Queque margaritas

1 queque de 25 x 35 cm
Lustre hervido de ciruelas
Margaritas y hojas

1 Bañe el queque con sirope o leche condensada Nestlé La Lechera

2 Coloque el lustre ayudándose de una espátula

¡El Jardín!

3 Coloque las margaritas en forma decorativa



Elegante y distinguido un sombrero...
con estilo...



1 Barnice con leche condensada Nestlé
La lechera y forre un queque con pasta
australiana



2 Corte un redondel de pasta
australiana

queque de sombrero

1 queque de 25 cm
Pasta Australiana
Trozos de papel toalla y algodón
Estecas
Flores de pastillaje



3 Coloque maicena a una taza y presione la pasta en ella y forme el sombrero colocando trozos de papel y algodón para darle movimiento. Deje secar muy bien, girándolo de vez en cuando para que no se pegue a la bandeja (colocar maicena para que no se pegue)



4 Corte tiras y dóblelas para hacer el lazo



5 Forme un rodillo largo y delgado de pasta y márquelo con una esteca



6 Pegue el lazo al sombrero



7 Forme el lazo



8 Corte flores en diferentes tamaños y péguelas con clara de huevo en forma decorativa



¡Logrando metas!

queque de libro

1 queque de 25 x 35 cm
Pasta australiana
1 regla grande
Glass de oro
Crimper
Colorante



1 Estire pasta australiana y corte tiras del alto y ancho del queque



2 Cubra los laterales del queque



3 Marque con una regla haciendo imitación de las hojas de un libro.



4 Cubra la parte superior del queque con pasta australiana y pinte el borde del libro con glass de oro



5 Corte un óvalo de pasta y decore la orilla con un crimper



6 Coloque pasta de dos colores en un molde de chocolate engrasado para formar la figura y colóquela sobre el queque pegándola con agua





¡Mi zapato preferido!



tenis

1 queque de 25 x 35 cms
Lustre hervido
Glass fluido
Boquillas
Patrón
Glass
Colorantes



1 Lustre la parte superior del queque con glass



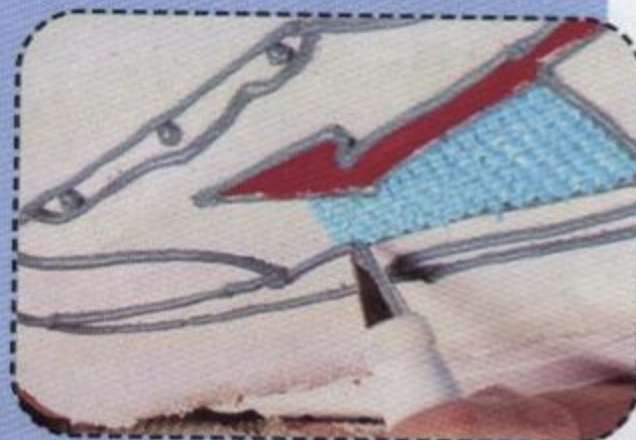
2 Recorte el patrón que va a utilizar



3 Punce con una aguja el contorno de la figura



4 Delinee la figura con boquilla redonda mediana



5 Choree glass fluido ayudándose con un palillo de dientes para cubrir la figura



6 Rellene el resto de la figura utilizando la boquilla de estrella con lustre hervido



7 Termine de decorar la parte superior

8 Decore los laterales del queque con boquilla de estrella grande y los bordes con boquilla más pequeña.

PASTA AUSTRALIANA

INGREDIENTES

- 1/4 taza de agua
- 1 Cda de glicerina
- 1 kilo de azúcar en polvo (Tips)
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de glucosa (Tips)
- Esencia al gusto



1 Coloque agua, glucosa y glicerina en una ollita y caliente hasta disolver (no deje que hierva). Pase por un colador para asegurarse que no haya grumos.

2 Agregue azúcar en polvo (Tips) muy bien cernido hasta obtener una pasta suave.



3 Vuelque sobre la mesa y agregue más azúcar hasta formar una pasta manejable.



5 OJO Limpie muy bien la superficie de trabajo antes de estirar.

4 Coloree la pasta, colóquela en bolsa plástica y déjela reposar 20 a 30 minutos.

6 Barnice el queque con leche condensada, Nestlé, La Lechera o almibar.

7 En una mesa cubierta de azúcar en polvo (Tips) cernida, estire la pasta girándola continuamente para que no se pegue a la mesa



8 Utilizando el bolillo o su brazo colóque la pasta sobre el queque teniendo cuidado que este bien centrada, ya que una vez que se pegue al queque no se puede desprender.

9 Alise la superficie y los lados del queque y corte los sobrantes con un cortador de pastas.

PASTA AUSTRALIANA DE CHOCOLATE ELASTICO

- 1 barra de mantequilla
- 1/4 taza de cocoa pura cernida (Nestlé)
- 3 Cdas. crema dulce
- 3 Cdas pasta chocolate #117 derretida (Nestlé)
- 2 cdtas de CMC (Carboximetil celulosa) (Tips)
- 2 Cdas de glucosa (Tips)
- 1 kilo azúcar en polvo cernido (Tips)
- Esencia al gusto

1- A la mitad del azúcar agregue la cocoa y bata junto con la mantequilla, crema dulce, glucosa y esencia. Añada CMC y pasta de cacao.

2- Retire de la batidora y agregue amasando el resto del azúcar hasta formar una pasta manejable que despegue de las manos y la mesa

3- Repose como mínimo 8 horas.

PASTA AUSTRALIANA DE MARSHMELLOWS

INGREDIENTES:

- 1 paquete de marshmallows blancos
- 1 onza de agua
- 1 kg. de azúcar en polvo (Tips)
- Esencia de almendras o al gusto

1- Derrita los marshmallows y el agua en baño maría o al microondas en potencia media.

2- Agregue azúcar en polvo (Tips) hasta formar una pasta que mantenga la forma y déjela reposar en bolsa plástica 30 minutos.

PASTA AUSTRALIANA DE CARAMELO

- 1/4 taza agua.
- 1 Cda gelatina sin sabor
- 1/4 taza glucosa.
- 1 Cda glicerina pura
- 2 Cdas natilla
- 2 Cdas mantequilla
- 2 Cdas leche condensada caramelizada (Nestlé, La Lechera)
- 1 kilo azúcar en polvo (Tips) cernida antes de usar.

1- Remoje la gelatina en el agua.

2- Agregue glucosa y glicerina y disuelva al fuego (sin hervir)

3- Agregue mantequilla, leche condensada caramelizada Nestlé, La Lechera, natilla y la mitad del azúcar.

4- Amase agregando más azúcar hasta formar una pasta manejable que no se pegue ni en las manos ni en la mesa.

5- Deje reposar en bolsa plástica 30 minutos.

¡Hombre! qué elegancia!





camisa

1 queque de 25 x 35 cm
1 receta de pasta australiana de caramelo
1 receta de pasta australiana de chocolate
Cocoa en polvo (Nestlé)
Bolillo ranurado
Rondana

1 Forre un queque con pasta australiana en color crema y corte los patrones de acuerdo al tamaño y la proporción necesaria.



3 Corte los botones con la parte ancha de una boquilla y marque los hoyos con la parte angosta. Pegue con agua.



5 Corte las piezas del chaleco y las bolsas



7 Corte los botones del chaleco y marque los hoyos

2 Corte el cuello de la camisa y ponga una cartulina dentro para dar forma



4 En una mesa cubierta con cacao en polvo, estire pasta de color café y marque con bolillo ranurado



6 Acomode sobre la camisa y pegue con agua



8 Colóquelos y pegue con agua



naipes

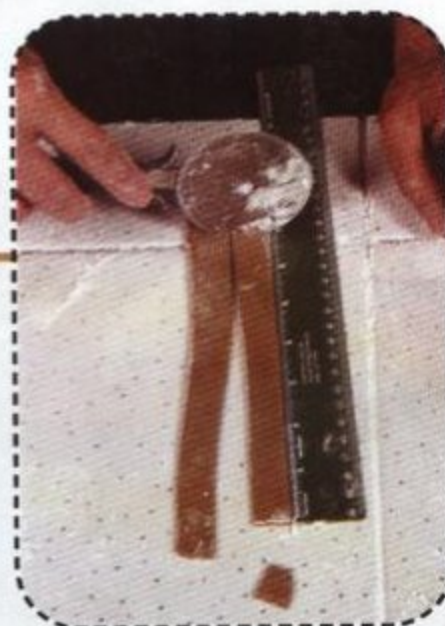
Cartas de pastillaje
Pasta australiana
Colorantes
1 queque hexagonal, marcadores no
tóxicos
Colorante en polvo perlado
Caja de cartas



para jugar
y disfrutar



1 Corte el hexágono de pasta australiana color verde



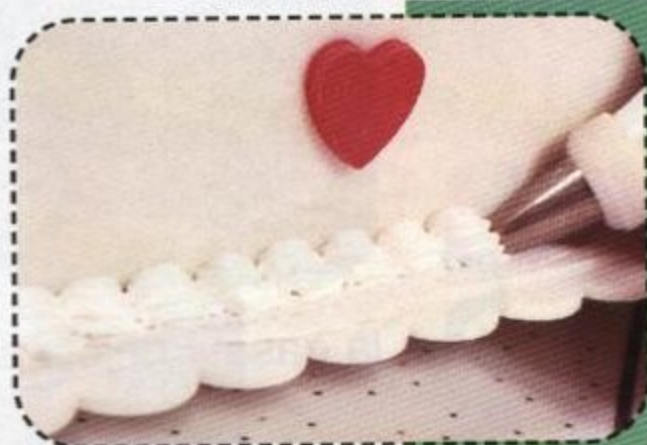
2 Corte tiras de 1.5 cm de ancho



3 Coloque en ángulo pegando con agua



4 Corte corazones y rombos en color rojo para decorar los laterales del queque y pegue con agua.



5 Decore el borde con glass utilizando una boquilla de punta de estrella # 18



6 Corte los naipes y la cajita en pasta australiana y déjelas secar. Utilice cartas como molde y cópielas con marcador no tóxico. Pegue con agua.

7 Cuando estén bien secas páselas colorante en polvo perlado con un algodón.



8 Acomode las cartas sobre el queque con agua y escriba la leyenda.

lazos

Para hacer el lazo se preparan más o menos 20 gasas de la siguiente forma :



2 Marque con el bolillo para darle textura



4 Doble a la mitad y en los extremos pegue un palito de dientes afinando el pegue.

Queque cuadrado de 10"
Pasta australiana de color azul
Gasas de lazos hechos de pastillaje en color verde

1 Estire pastillaje de gelatina de color verde



3 Corte tiras con el corta pizza de 1,5 cm de ancho por 10 cm de largo



5 Abra la gasa y déjela secar.



1 El queque se humedece con almíbar o leche condensada Nestlé La Lechera para ponerle la pasta australiana. Estire la pasta y cubra el queque.



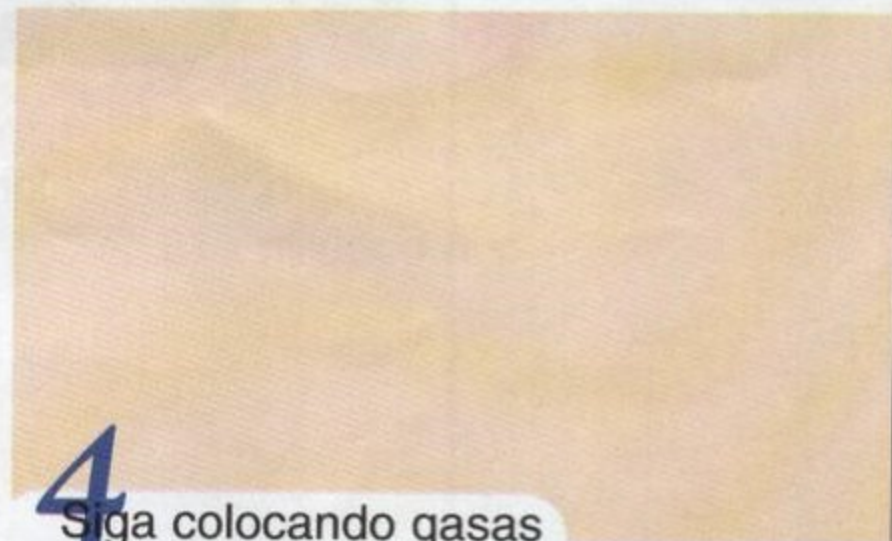
¡Este sí es un regalo!



2 Hágale un borde en forma de cordón



3 Colóquele las gasas comenzando por la hilera exterior



4 Siga colocando gasas hasta formar un lazo

1 queque redondo de 30 cms
1 cuchillo filoso
Lustre hervido
Boquilla #15 y #124
Colorantes



1 Corte el queque de acuerdo con la foto y el patrón. Coloque las ruedas en posición.



2 Lustre el coche de color blanco rellenando con boquilla #15



3 Decore con lustre hervido en color celeste dando el terminado adecuado utilizando la boquilla # 124.

4 Decore con flores pequeñas y coloque un lazo de cinta o de pastillaje



COCHE PARA
MI BEBÉ...



1 Coloque el queque en bandeja decorativa y coloque pedacitos de papel encerado por debajo del queque.



2 Bata la crema dulce con el azúcar hasta formar picos y lustre el queque con la crema y ponga suspiro triturado en todas las paredes del queque.



3 Forme suspiros con la crema dulce utilizando un boquilla #4 ó #5 FT



1 Queque rectangular 40 x 12 cms
20 suspiros triturados
cerezas marraschino
4 tazas de crema dulce bien fría
2/3 taza de azúcar en polvo Tips
cernida
Papel encerado en trocitos

¡MERENGUE... PARA BAILAR !



4 Coloque cerezas cortadas en mitades en forma decorativa

5 Saque los papeles y decore el borde inferior

FALSA PASTA DE ALMENDRAS

Esta pasta sirve para modelar figuras y hasta para cubrir un queque.

INGREDIENTES

- 2 Cdas de manteca (ojalá de color blanco)
- 1 taza de agua
- 1 taza de harina
- 2 Cdas glucosa (Tips)
- Esencia de almendras (Tips)
- 1 kilo de azúcar en polvo (Tips) cernido antes de usar



1 Hierva agua y manteca en una olla gruesa (mejor antiadherente)

2 Agregue la harina cernida de una sola vez y revuelva vigorosamente con una cuchara de madera.



3 Siga cocinando a fuego medio hasta que la pasta se desprenda de las paredes de la olla



4 Retire del fuego. Deje entibiar y agregue la glucosa y la esencia

5 Deje enfriar esta mezcla.



6 Incorpore azúcar en polvo (Tips) poco a poco hasta que no se pegue en las manos ni en la mesa. Coloque en bolsa plástica y deje reposar.

7 Póngale colorante si lo desea.

PASTILLAJE DE GELATINA PARA HACER CONSTRUCCIONES

INGREDIENTES:

- 4 Láminas de gelatina sin sabor
- 1 Cda de glucosa
- 1 kilo de azúcar en polvo cernida antes de usar
- 2 Cdas de agua
- Esencia al gusto, agua

- 1- Remoje la gelatina en agua
- 2- Escúrrala bien
- 3- Agregue el agua, glucosa y caliente apenas a deshacer
- 4- Agregue el azúcar, amase y forme una pasta manejable.

PASTILLAJE CON CMC PARA HACER FLORES

INGREDIENTES

- 4 Cdas de agua
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 1 Cda de glucosa
- 1 Cda de C.M.C. (Carboximetil celulosa)
- 1 clara de huevo
- 1 kilo de azúcar en polvo (Tips) cernido (8 tazas)
- 1 Cda de manteca

- 1- Remoje la gelatina
- 2- Lleve a fuego lento hasta que se disuelva (no caliente mucho)
- 3- Mezcle la glucosa
- 4- Ponga esto en la batidora y agregue la mitad del azúcar. Bata bien
- 5- Agregue clara de huevo y mezcle bien
- 6- Termine de poner azúcar hasta que no se pegue ni en las manos ni en la mesa
- 7- Guarde en doble bolsa plástica 3 horas o 24 horas en la refrigeradora
- 8- Se puede congelar

TIPS DE Tips

Rellene sus queques con leche condensada Nestlé, La Lechera, cocinada en olla de presión 25 minutos.



*Cuando a uno le salen mal las cosas...
no hay porque tirarlas a la basura.
Aprenda a construir con ellas.*

Y para terminar... Construyendo...



1 Lustre el queque con el lustre de chocolate Doris



2 Desborone bien un queque que se haya quebrado y coloque la borona a todo el queque presionando bien



3 Coloque algún adorno o cinta y flores o frutas



flor volada



2 Adelgace y dele movimiento a cada pétalo con el boleador, colocando la flor sobre una esponja dura



4 Corte otra flor más pequeña y de otra tonalidad



6 Pegue las 2 flores con una gota de agua

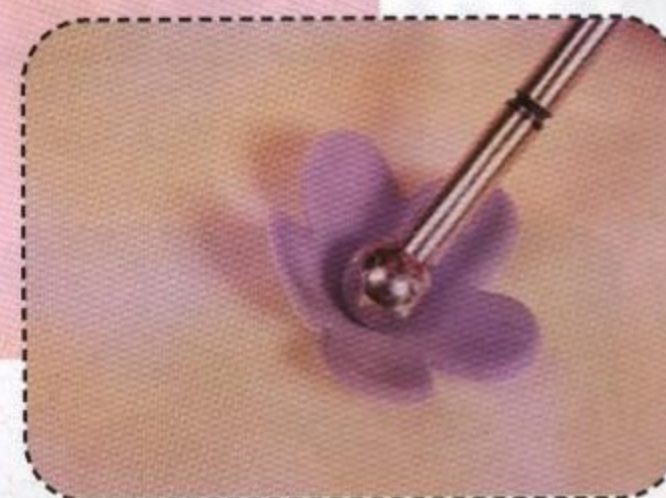
7 Decore el centro con glass



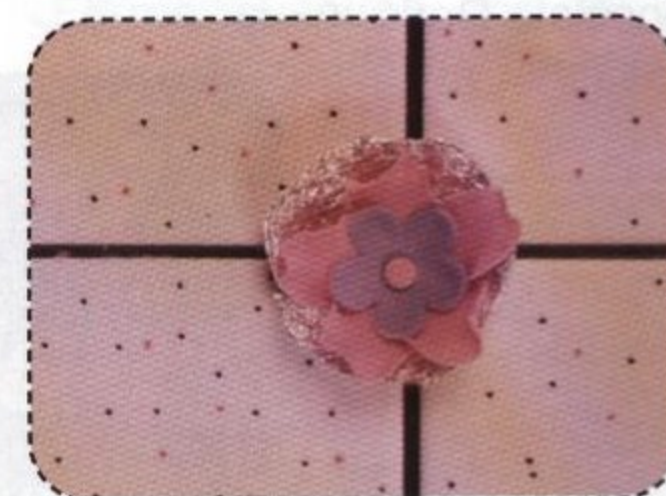
1 Corte la flor



3 Colóquela en un casquito hecho con papel aluminio



5 Ahueque sólo el centro de la segunda flor apoyándola en una esponja



margaritas



1 Corte la margarita, cada pétalo se corta en dos o en tres partes con un cuchillo



2 Adelgace cada uno de los pétalos con el rizador



3 Coloque sobre papel encerado arrugado para dar movimiento



4 Coloree el centro de amarillo y marque la textura con un colador. Pegue con 1 gota de agua.

Si desea información de nuestros cursos comuníquese al 290-2449



hojas de pastillaje



2 Marque las nervaduras



1 Tiña pastillaje en color verde y corte las hojas



3 Deje secar las hojas en un acordeón hecho de papel o cartulina para dar movimiento



4 Pinte con tiza pastel no tóxica en diferentes tonos para dar más naturalidad a las hojas



1 Corte flores en varios tamaños

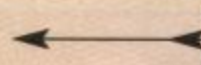
flores



3 Pegue un confitillo plateado en el centro con clara de huevo

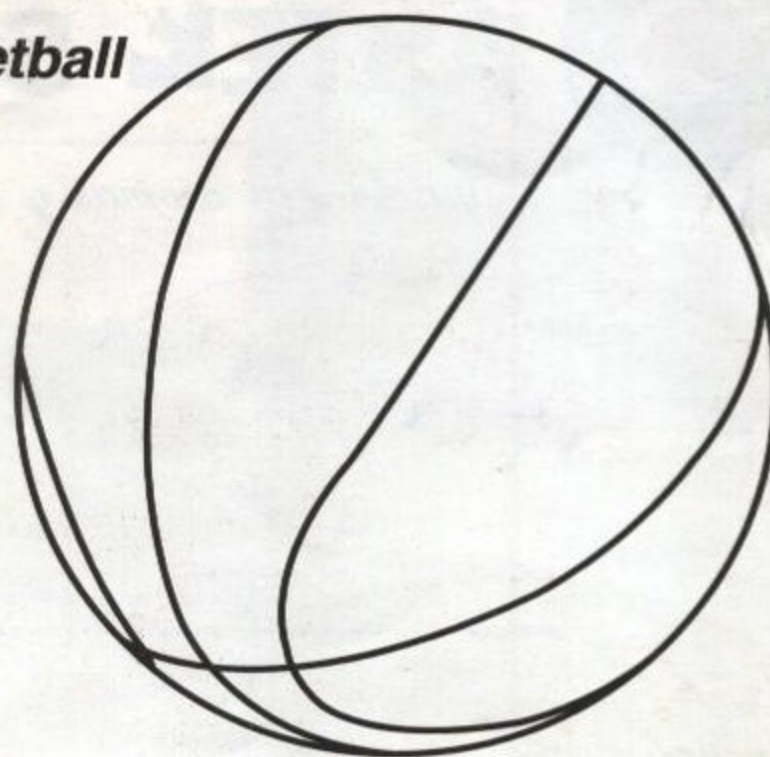


2 Colóquelas sobre una esponja y ahuéquelas del centro con un palillo de naranja

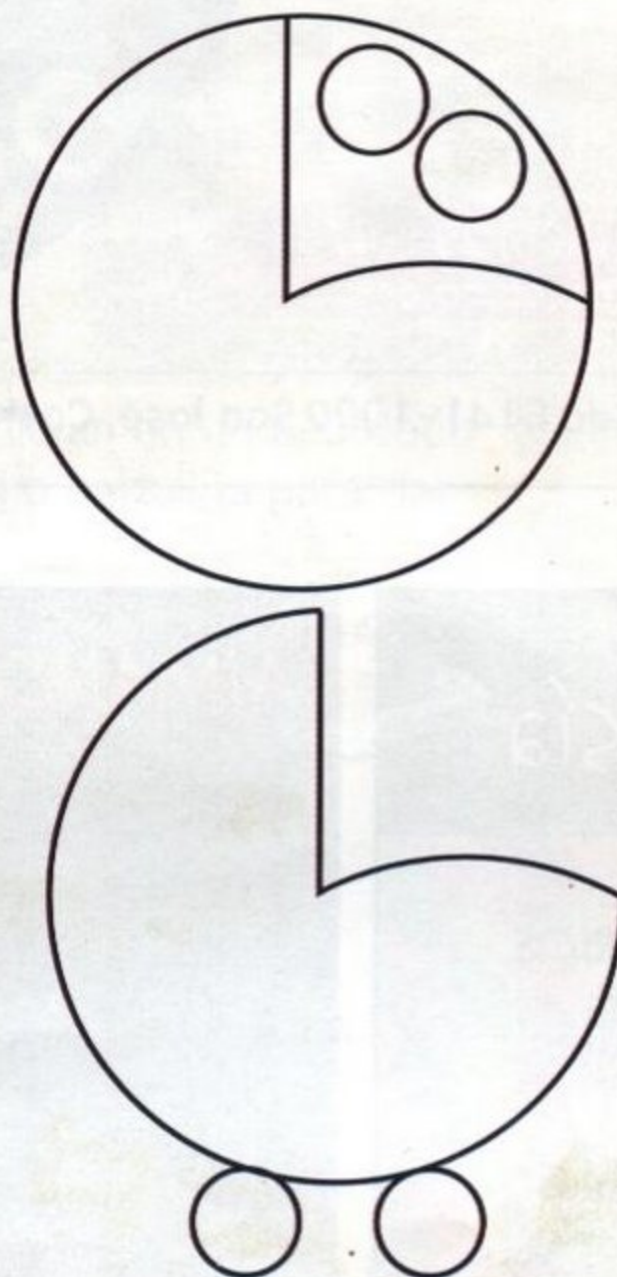


Bola Fútbol

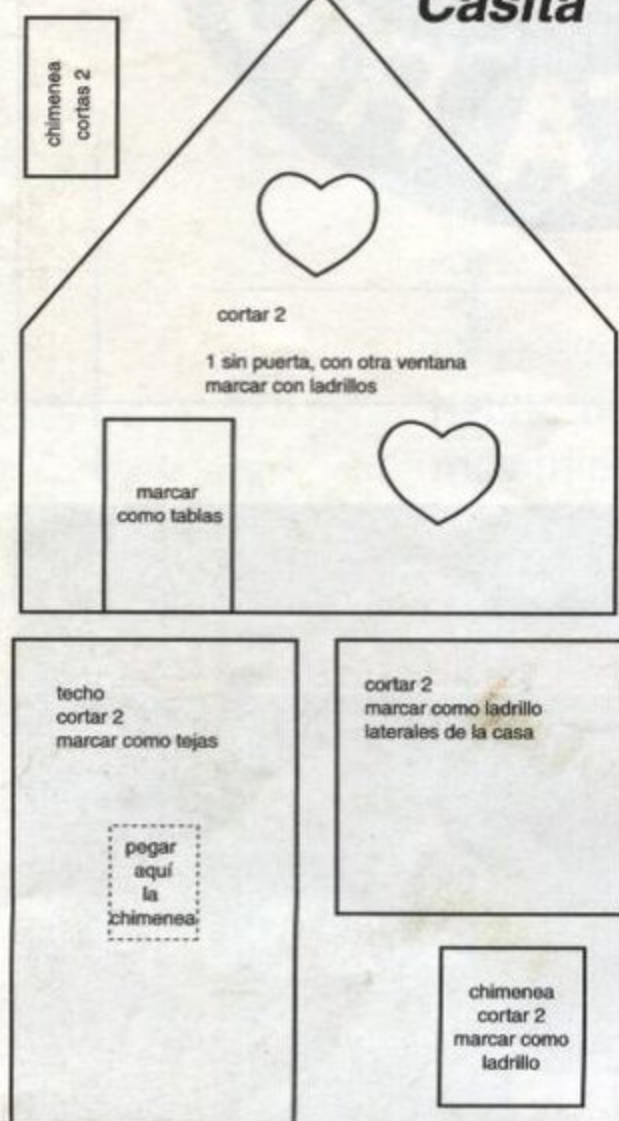
Bola Basketball



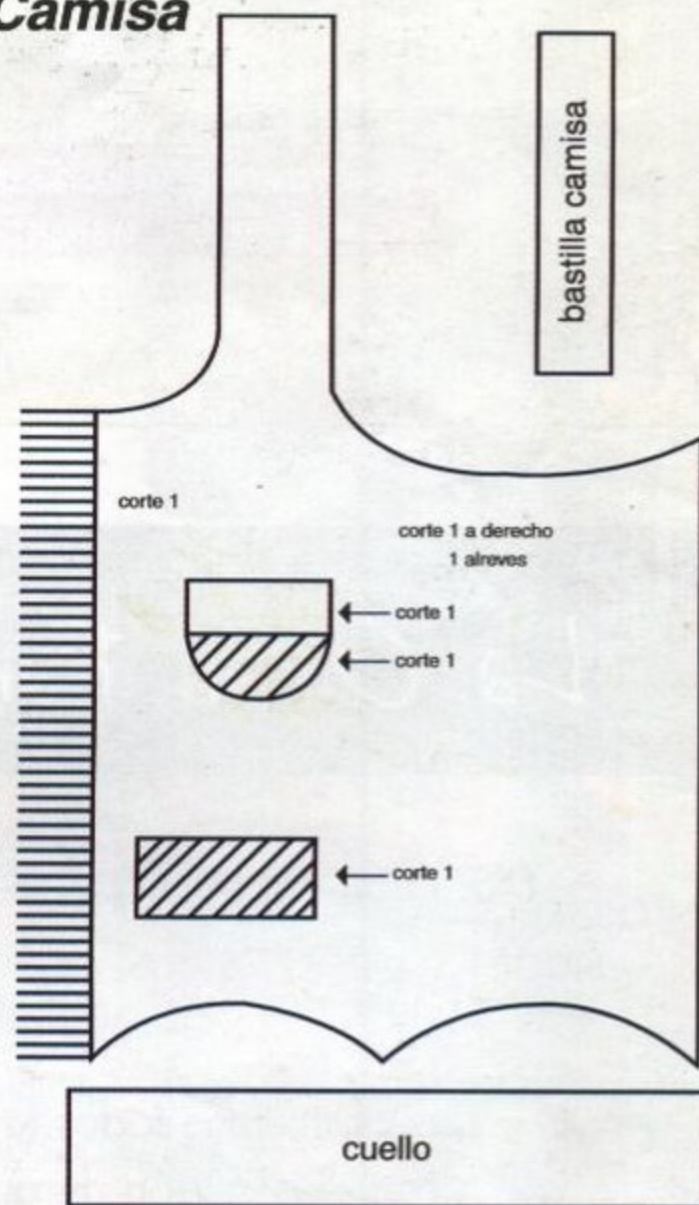
Coche



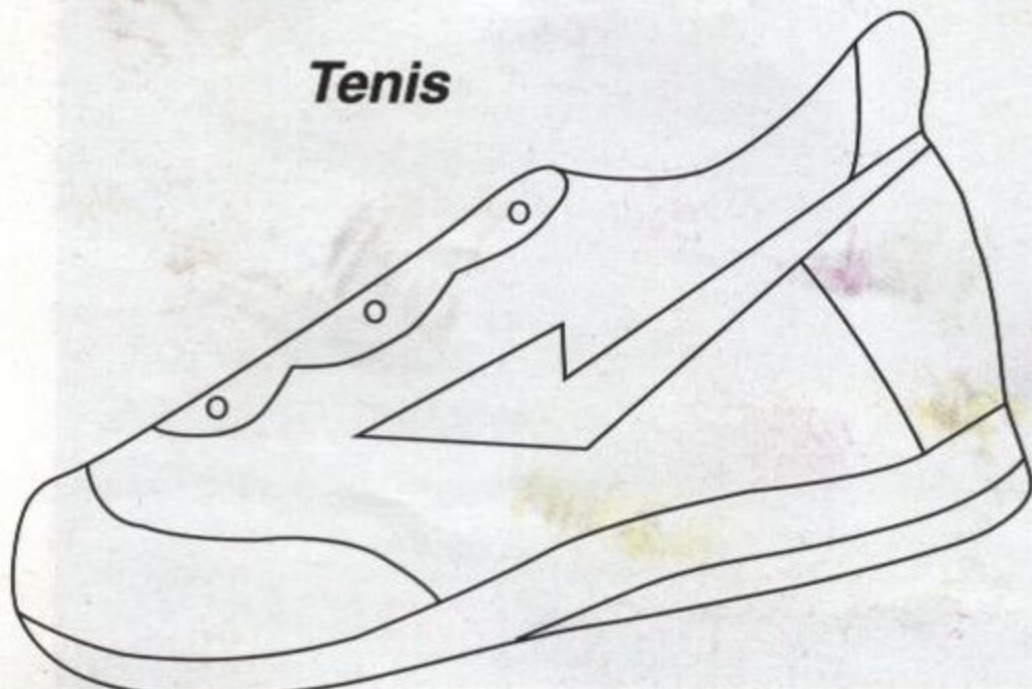
Casita



Camisa



Tenis



Para utilizar los patrones, amplíe de acuerdo con su conveniencia

Patrón para colocación de flores
Queque de novia



LUSTRE DE GLASS

Con glass se hacen flores, hojas, payasos, adornos, encajes, y todo tipo de figuras las cuales se dejan secar y se colocan en los queques.

- Sea cuidadosa a la hora de colorearlo y tome en cuenta que al secar el glass, el color se intensifica. La textura en un glass bien elaborado debe ser suave pero que mantenga las formas y debe verse opaco.
- Los utensilios con que se realiza el glass deben estar limpios y libres de grasa
- El glass debe mantenerse en recipientes herméticos porque el aire lo seca
- Si el glass queda muy duro suavízelo con gotas de agua y si esta muy suave, agregue azúcar en polvo (Tips) cernida.
- No coloree el glass con luz artificial porque aunque usted no lo crea, el tono se distorsiona. Vaya al jardín a realizar la prueba de color.



INGREDIENTES :

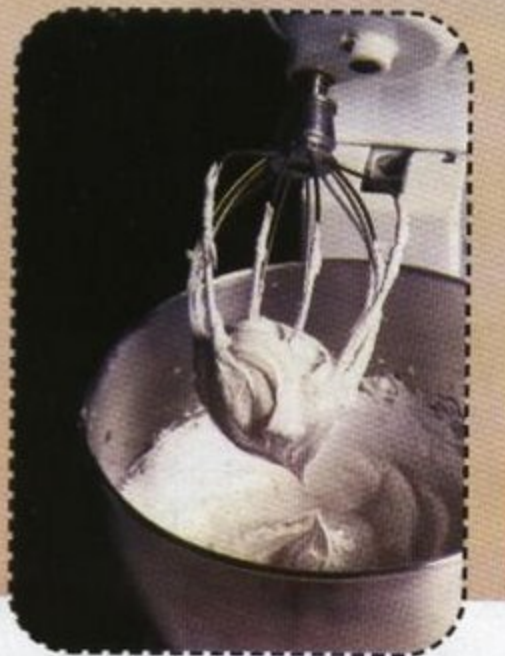
- 1 clara de huevo
- Azúcar en polvo (Tips) cernida
- 1 Cda de jugo de limón o 3 gotas de ácido acético
- 4 gotas de esencia



1 Batir las claras a espumar

2 Agregar azúcar en polvo Tips cernido

Agregar jugo de limón, esencia y más azúcar hasta obtener el punto deseado.



GLASS

- 4 1/2 tazas de azúcar en polvo (Tips) cernido
- 3 claras de huevo
- 1/2 Cda de jugo de limón

- 1- Cierna el azúcar, agregue las claras y el jugo de limón en el tazón de la batidora.
- 2- Bata 5 minutos a velocidad media y 5 minutos a velocidad fuerte

GLASS FLUIDO

- 1 Cda de glass
- Colorante
- Agua la necesaria

- 1- Agregue gotas de agua a la cucharada de glass. Coloréelo
- 2- El punto perfecto se da en el momento en que al contar hasta 10 la figura que se haya chorreado, se unifica sin dejar rastro.

GLASS DE ORO

Sirve para escribir o hacer detalles.

- 1/2 cda de glass
- 1/2 cda de polvo de oro (Tips)
- Gotas de licor transparente (vodka)

- 1- Mezcle el glass y el polvo de oro y con un gotero agregue gotas de vodka para dar la consistencia deseada.

GOMA ARÁBIGA

Esta goma sirve para pegar piezas de pastillaje o para dar brillo a las figuras. Debe hacerse en pequeñas cantidades porque se pone agria fácilmente.

- 1/2 cda de goma arábica (Tips)
- 5 cdtas de agua a temperatura ambiente

- 1- Revuelva muy bien goma y agua. **Ya está lista para ser usada**



1 Haga flores gotadas con la boquilla #193 ó #194 en diferentes colores y deje secar

1 queque 25 cm diámetro
1 receta de lustre hervido
Flores hechas con pastillaje para flores (Ver sección de flores)
set tránsito (si no lo tuviera, lo modela con falsa pasta de almendras). Colorantes para alimentos (Tips)



3 Forme zacate con la boquilla #233 o #234 en la orilla superior



2 Forme hojas de diferentes alturas alrededor del queque utilizando boquilla para hojas (#67, #68, #69, #70).



4 Decore con flores

5 Coloree pastillaje en tonos café, negro, azul, naranja



6 Mezcle de tal manera que los colores den un acabado marmoleado (El secreto es no revolver demasiado)



7 Forme piedras.



1 queque en forma de pétalo
1 receta de Pasta Australiana
Cortador Cenefa
Crimper
Cortador de flores y hojas
Marcador no tóxico
Polvo de oro comestible (Tips)



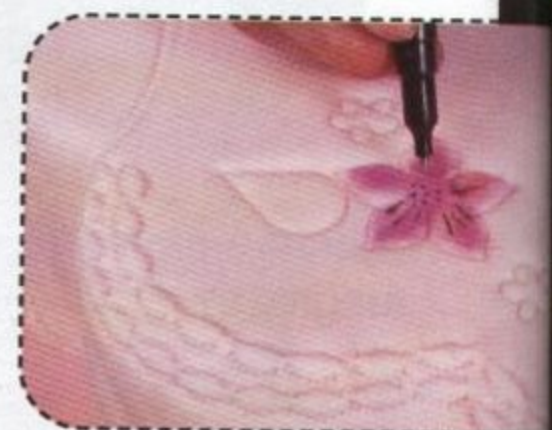
1 Barnice el queque con leche condensada Nestlé La Lechera. Estire pasta australiana sobre una mesa cubierta de azúcar en polvo (Tips) cernida. Corte a la medida, forre el queque con ella.

2 Corte cenefas con el cortador especial y cubra la separación que se forma entre el queque y la tabla.

3 Decore el borde superior del queque con el crimper y marque flores y hojas con cortadores especiales para ello. Corte las tiras del delantal y péguelas con agua.



4 Pinte con colorante en polvo o tiza pastel no tóxica la parte interna de flores y hojas



6 Delinee con glass de oro el contorno de flores y hojas, escriba la leyenda que desee y marque bolsas, parte superior del delantal, etc. con una ruleta.

5 Utilice un marcador no tóxico (de agua) para hacer los pistilos de las flores y marcar las nervaduras de las hojas.

TIPS DE Tips

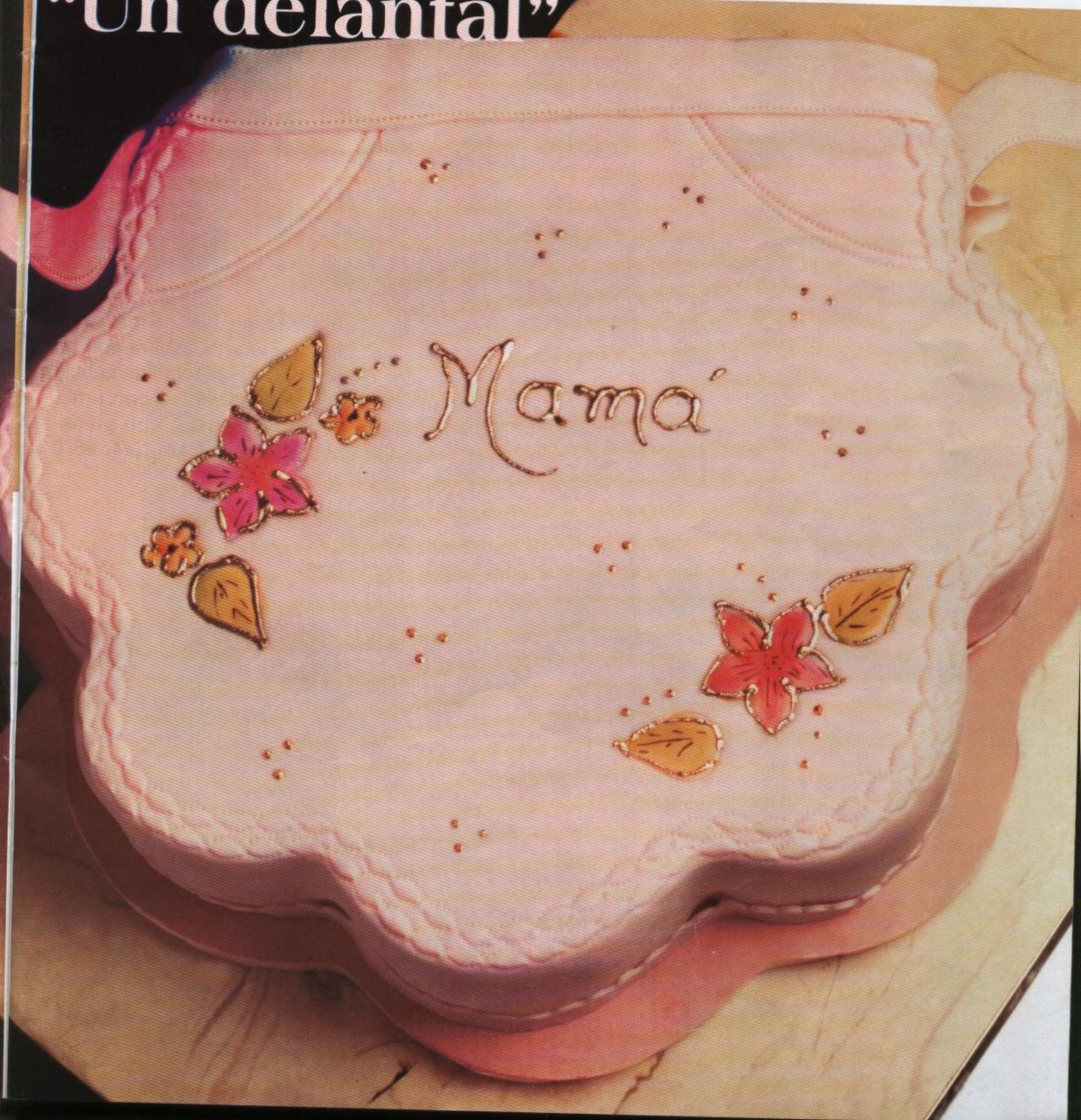
Para medir si la pasta australiana le cubre su queque, utilice un pedacito de cordón del ancho y largo del queque. Mida el queque y mida la pasta... Así se dará cuenta si el tamaño es el ideal o le hace falta un poco de estiramiento a la pasta para completar.

Para el

amante de la cocina

un regalo que no debe faltar:

“Un delantal”



Cocine y decore siempre con **Tips**

Tenemos **todo** para la decoración de queques

 **Magic Line**



Tips Distribuidor de Wilton
para Costa Rica

**BAKERY
CRAFTS**
50 Years of Great Ideas

CK Products

GARLAND

Hatco

**QUALITY
NORPRO
FOR THE COOK**

PROGRESSIVE
INTERNATIONAL CORP.

SILPAT



- moldes para repostería y panadería
- diferentes espátulas para todo uso
- cortadores de galletas y pastillaje
- amplia variedad de bandejas y burbujas plásticas
- adornos
- boquillas
- mangas
- colorantes y saborizantes
- moldes para chocolates

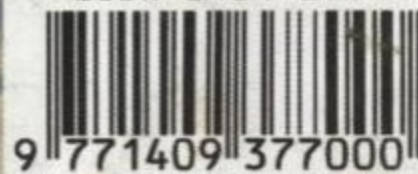
¡Lo que usted necesita!

- Le ofrecemos variedad en hornos y
batidoras industriales

Tips

el mundo de la cocina

ISSN 1409-3774



9 771409 377000

PAVAS: 290-2449 / Fax: 231-6042
SAN JOSE: 255-2341 • SAN PEDRO: 280-5857